

伊豆高原ビール



ITO MARINE TOWN 道の駅 伊東マリンタウン



潮風が心地よいヨットハーバーの前で一時を！



プラス150円でデザート付き♪

A course エーコース
シーザーサラダ/揚げ物盛り合わせ/
高原ビールの噴火したピザ/
渡り蟹のトマトクリームスパゲティ/
鶏もも肉のグリル
お一人様 **1,500円+税**
3~4名様のお取分け料理です



※写真のメニューは4名様一例です。
※メニューは季節により変更する場合がございます。

プラス150円でデザート付き♪

B course ビーコース
シーザーサラダ/揚げ物盛り合わせ/
旬の魚のカルパッチョ/高原ビールの噴火したピザ/
渡り蟹のトマトクリームスパゲティ/
鶏もも肉のグリル
お一人様 **2,000円+税**
3~4名様のお取分け料理です

生きた酵母で元気100倍
東城山泉水にこだわった
「飲む水」だからおいしい！
・グラスビール各種 580円(税込)~
・ジョッキビール各種 780円(税込)~

お一人様 **2,200円(税込)**
伊豆高原ビールから焼酎、ハイボール、
ワイン、自家製梅酒なども飲み放題!!
飲み放題 ご予約の方120分
お車を運転される方へのアルコールの提供は
控えさせていただきます

<p>大室</p> <p>ドイツの古都ケルンで飲み継がれるビールの醸造法をベースに作りました。厳選淡色麦芽にぞーつホップとハラタウホップをブレンドして使用。</p>	<p>天城</p> <p>ビールのブラウン色は大量に使用するローストしたキャラメル麦芽によるものです。グラスをゆっくり回すとモルトの香りが立ち上がります。</p>	<p>スタウト</p> <p>98年伊東市川原で行われた橋本首相、エリツイン大統領の日露首脳会議を記念して醸造。帝政ロシアのアレクサンドラ女帝が愛飲した黒ビールを再現。</p>	<p>季節限定</p> <p>伊豆高原ビールは季節に応じて、季節限定ビールを作っています。季節のビールをいきたりばったりでお楽しみください。 ※写真は伊豆大島深層水使用地ビールパールエール(左)、伊豆の産やまももを使用した発泡酒(右)です。</p>	<p>自家製で当地リキュール</p> <p>甘夏スパークリング 女性に大人気!伊豆の名物甘夏の100%濃縮還元果汁を使った伊豆高原ビールご当地リキュール第一号です。</p>
---	--	---	---	---

こだわりの伊豆高原ビールとご当地料理
その時の伊豆高原ビールがよくわかる
生きた酵母で元気100倍
www.izubeer.com

伊豆高原ビール

伊東マリンタウン店
〒414-0002 静岡県伊東市湯川1571-19 (伊東マリンタウン内) Phone 0557(38)9000 FAX0557-38-9001
客席数/店内142席+テラス72席 (パーティールーム有り) 無料駐車場350台





伊豆高原ビールと 漁師めしがうまい!

「折角、旅に出たのだから。その土地のものを」

名物 漁師の漬け丼 **お一人様 2,650円+税**

まぐろ、サーモン、アジ、いかなどの魚介を料理長特製の漬けだれに漬け込み豪快に盛り込んだ当店自慢の海鮮丼です。



漁師めしがうまい!

IZU HIGHLAND BEER & RYOUSHI MESHI

海鮮どんぶり「松」

伊豆の地魚を中心に海鮮を盛り込んだ豪華なご当地丼です。ご当地名物釜揚げ桜えびや釜揚げしらすも入った大満足の丼です。

お一人様 2,400円+税



静岡丼

静岡特産の釜揚げ桜えびとしらすをふんだんに盛り込んだ丼です。

お一人様 1,980円+税



海鮮どんぶり「梅」

伊豆の地魚を中心に海鮮を盛り込んだお手頃な丼です

お一人様 1,680円+税



◆伊豆御膳「極」

金目鯛の煮付け、お刺身、海鮮フライがついた大満足の御膳です。

お一人様 2,500円+税



◆伊豆御膳「波」

お刺身と海鮮フライの御膳です。

お一人様 2,000円+税



◆伊豆御膳「潮」

金目鯛の煮付けと海鮮フライの御膳です。

お一人様 1,800円+税



◆伊豆御膳「岬」

金目鯛の煮付けとお刺身の御膳です。

お一人様 2,100円+税



◆伊豆御膳「風」

金目鯛の煮付けとしらすおろしの御膳です。

お一人様 1,580円+税



土鍋の味噌汁 漁師の母ちゃん汁

渡り蟹、あさり、魚のあら、甘海老の頭が入った出汁にこだわった当店自慢の海鮮みそ汁です。

お一人様 500円+税 でわかめのみそ汁から変更できます。

※御予約の皆さま全員でのお申し込みが必要です。